

CINNAMON CLOUD LATTE

⌚ 5 minuti

✖ Facile



MATERIALI

Sifone per montare la panna

CAFFÈ CONSIGLIATI

INGREDIENTI

Sciroppo di datteri
10 ml 

1,5% di latte intero
120 ml 

Panna 3,5% di grassi
500 ml 

Cannella in polvere
1 

Bastoncino di cannella
1 

COME PREPARARE QUESTA RICETTA?

STEP 01

Versare 500 ml di panna e una cartuccia* in un sifone da 0,5 l. Scuotere energicamente.

STEP 02

Riscaldare 120 ml di latte parzialmente scremato con l'apparecchio Barista (modalità latte caldo).

STEP 03

Versare 10 ml di sciroppo di datteri ed estrarre 80 ml di Vertuo Festive Collection Flavoured Cinnamon and Candied Tamarind direttamente in una mug Festive (modalità Ricetta con doppio clic).

STEP 04

Versare il latte caldo nella mug e aggiungere 60 g di panna montata.

STEP 05

Aggiungere un bastoncino di cannella nella panna e spolverare un po' di cannella in polvere.

STEP 06

Facoltativo: mettere in infusione una bustina di tè chai in 70 ml di acqua calda, far raffreddare e aggiungere al sifone con la panna.

ISPIRAZIONE

